

# послание Черного дракона

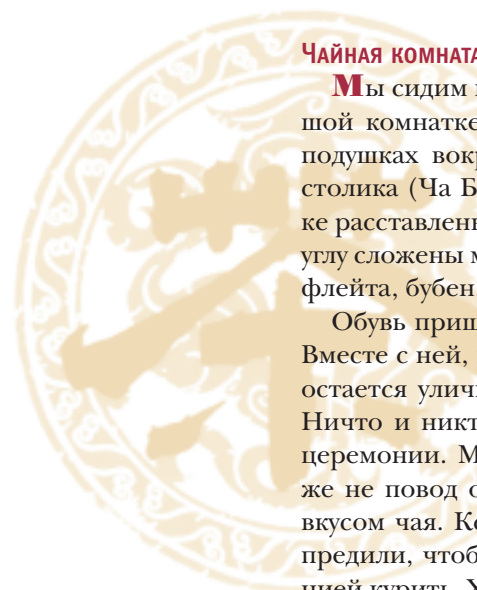
a message from the Black Dragon

Сергей ВОРОХОВ /  
by Sergei VOROKHOV

*Как любитель чая, я предполагал, что немного в нем разбираюсь. Побывав на китайской чайной церемонии, понял, что не знал об этом напитке практически ничего. И всей правды никогда не узнаю. Мастера чайной церемонии уверены, что познать философию чаепития можно всю жизнь.*

*Being fond of tea, I assumed that I knew a fair bit about it. After attending a Chinese tea ceremony, I realized that I knew practically nothing at all about the drink. And I never shall learn the whole truth. Masters of the tea ceremony are convinced that one can spend a lifetime exploring the philosophy of tea-drinking.*

Фотографии Р. Кириллова, В. Оникула /  
Photographs by Romuald Kirillov, Vilij Onikul



## ЧАЙНАЯ КОМНАТА

Мы сидим в «Чайном клубе» в небольшой комнатке на разложенных на полу подушках вокруг специального чайного столика (Ча Бань). Рядом на подоконнике расставлены керамические чайники, в углу сложены музыкальные инструменты: флейта, бубен, тибетский колокол.

Обувь пришлось оставить за порогом. Вместе с ней, как нам объяснили, там же остается уличная суета и все проблемы. Ничто и никто не должен отвлекать от церемонии. Мир может рухнуть, но это же не повод отказаться от наслаждения вкусом чая. Кстати, меня заранее предупредили, чтобы я не смел перед церемонией курить. Хотя бы полчаса.

«В китайской чайной церемонии нет четких ритуалов, — говорит мастер чая Елена. — Это у японцев расписано и время, и место, и о чем должны говорить и думать участники церемонии. В Китае люди просто наслаждаются вкусом и ароматом чая. Можно отвлечься и помузицировать. Хотя своя философия присутствует. Успех чайной церемонии зависит от гармоничного соотношения пяти первоэлементов: огня, воды, дерева, почвы и человеческого внимания».

## Вода и огонь

Говоря, что четких ритуалов нет, Елена, конечно, немного упрощает. Начинается

церемония с наблюдения за семью стадиями кипения воды. Кипятят воду, разумеется, на живом огне — никаких электроплиток! Вначале надо услышать «первый звук». Это начальная стадия. Вода в сте-



клянном сосуде может тихо зашипеть, а может громко щелкнуть. Процесс пошел. Далее идут «рачий», «крабий» и «рыбий глаз»: на дне начинают появляться пузырьки все большего размера. «Рыбий глаз» и «жемчужные нити» (пузырьки понеслись к поверхности) предвещают кипение воды — «белый ключ». Но это не бурлящая в чайнике вода, а всего лишь маленькие

The traditional Chinese tea ceremony is a very subtle process affecting not only a person's senses, but also his soul. It is a process of "internal alchemy" in which all the prime elements of the universe are involved. Different methods of brewing the tea make it possible to enjoy it in different ways.

## THE TEA-ROOM

We sit in a small room at the Tea Club on cushions placed on the floor around a special tea-table (*chaban*). We had to leave our shoes at the door and were told that the bustle of the street and all problems would remain there with them. The world may be collapsing around you, but that's no reason to forego the enjoyment of tea. I was warned in advance not to dare to smoke before the ceremony. For half an hour at least. "The Chinese tea ceremony does not involve strict rituals," Yelena, the tea-master, says. "It's in Japan that the time, the place and what the participants should say and think are all laid down. In China people just enjoy the taste and aroma of the tea. You can get away from things and make music for a

while. But there is a philosophy present. The success of the tea ceremony depends on the harmonious interaction of five prime elements: fire, water, wood, soil and human attention."

## FIRE AND WATER

The ceremony begins with observation of the seven stages in the boiling of water. The water is boiled, of course, on a living flame. To begin with you need to catch the "first sound". That is the initial stage. Water in a glass vessel may start hissing quietly, or may give a loud pop. Then come "crayfish-", "crab-" and "fish-eyes": bubbles of ever-greater size start to appear on the bottom. "Fish-eye" and "string of pearls" (when the bubbles rush to the surface) herald the actual boiling of the water — the "white key". That does not mean the water seething in the vessel, though, but only little elevations on the surface. Finally comes the "noise of wind in the pines", the distinctive sound of boiling water that is the last stage. It lasts for only a matter of seconds. The master of the tea ceremony needs to catch the moment when the water boils exactly so that it

Слева. Особое значение имеет чайная посуда ручной работы. Она обладает энергетикой, передающей от вдохновения изготовившего ее мастера, и позволяет максимально проявиться Духу чая. Эта посуда — настоящее произведение искусства. Статуэтку Лу Юя, автора трактата о чае, принято ставить вместе с чайной посудой.

Left. The hand-made tea vessels are of especial importance. They carry a charge of energy that comes from the inspiration of the craftsman-maker which allows the Spirit of the tea to manifest itself to the maximum. This example is a real work of art. A statuette of Lu Yu, the author of a treatise on tea, is customarily placed alongside the tea vessels.

бугорки на поверхности. И наконец, «шум ветра в соснах», особый звук кипящей воды — последняя стадия. Она длится всего несколько секунд. Мастер чайной церемонии должен точно уловить этот момент. Нагретую до этой стадии воду китайцы называют живой. Она вскипела, но не перекипела. Можно заваривать чай.

### ДЕРЕВО

В китайской церемонии используется только определенный сорт чая — «У-Лун» (Черный дракон). Даосские монахи, культивировавшие чайную церемонию, к сбору этого чая относились с предельным вниманием: перед сбором несколько дней постились и соблюдали обет молчания. Сбирать чайный лист полагалось ранним утром, пока не сошел утренний туман, но уже начали пробиваться первые солнечные лучи, чтобы все те же пять первоэлементов гармонично соединились уже на этой стадии.

Чайная церемония — непрерывное знакомство с чаем. Вначале участники оценивают аромат сухого чая из специальной «чайной коробочки» (Ча Хе). Аромат может зависеть от времени суток, эмоционального состояния участников церемонии, направления ветра, да мало ли еще от чего. При втором знакомстве участники вдыхают аромат заваренного чая из специального заварочного чайника



Этот сосуд («чайная коробочка») используется для первого знакомства участников церемонии с чаем «У-Лун». This tea caddy is used to give the participants in the ceremony their first acquaintance with the Oolong tea.



*Чай нужно согреть своим дыханием, тогда он отдаст аромат, который, как утверждают знатоки, всякий раз будет иным.*

*You have to warm the tea with your breath so that it gives off its aroma, and aroma that connoisseurs assert will be different each time.*



Перед тем как разлить чай по чашечкам, его переливают в кувшинчик Ча Хай («Чайное море»). Before the tea is poured out into cups, it is transferred to the little jug known as chahai — the “tea sea”.



*Главный предмет чайной церемонии — глиняный чайник — готов к магической процедуре «набивания аромата».*

*The central object of the tea ceremony, the earthenware teapot, is ready for the magical procedure of “getting up the aroma”.*



Несколькими хлопками по завернутому в полотенце чайнику мастер церемонии «набивает аромат».

With a few taps on the teapot wrapped inside a towel the master of the ceremony “gets up the aroma”.

### БИ



*Чайник — как живое существо, поэтому даже дотрагиваться до него без разрешения мастера никому нельзя. Чайник полагается постоянно убаживать и холить. Для этого мастер церемонии время от времени поглаживает его специальной кисточкой: мол, чайнику это нравится.*

*The teapot is like a living being and so it is not allowed even to touch it without the master’s permission. The teapot is supposed to constantly tended and “humoured”. To that end the master strokes it from time to time with a special little brush: the pot is meant to enjoy that.*

(Ча Ху). Потом мастер церемонии еще немного колдует над чайником — «набивает аромат» — и разливает напиток по чашкам. Знакомство продолжается.

### ПОЧВА

Глиняный чайник — главный предмет чайной церемонии — символизирует почву. Именно в нем возникает тот напиток, который и чаем-то, в нашем обыденном понимании, назвать нельзя. Это напиток магический, как утверждают мастера церемонии. «Хотите верить, хотите нет, — говорит Елена, — но чай сам находит в человеке органы, которым необходима его помощь, — почки, печень и так далее. «У-Лун» гармонизирует тело. Если у вас высокое давление — оно понизится, если низкое — повысится. Звучит абсурдно, но это правда».

Традиция предписывает выпивать чашку чая за три глотка. Первый очищает голову от дурных мыслей, второй очищает грудь от негативных чувств, после третьего очищается все тело. Движения становятся легкими и воздушными. Впрочем, перед тем как сделать первый глоток, следует еще раз познакомиться с ароматом чая. Он опять изменился.

### ВНИМАНИЕ

Для вдыхания аромата чай разливается в узкие высокие чашечки (Вэн Сян Бей),

pants breathe in the aroma of the brewed tea from a special tea-pot (*chahu*). Then the ceremony-master conjures over the tea-pot a little longer, “getting up the aroma”, and pours the drinks into cups. The discovery process continues.

### SOIL

The earthenware tea-pot — the central object of the tea ceremony — symbolizes the soil. It is within it that the drink appears that cannot be called tea in our usual understanding of it. This is a magical drink, the ceremony-master insists. “Believe it or not,” Yelena says, “the tea itself finds those organs in the body that need its help — kidneys, liver, and so on. If you have high blood pressure it comes down, low blood pressure goes up. It sounds absurd, but it’s true.”

Tradition prescribes drinking the tea in three mouthfuls. The first clears the head of bad thoughts; the second clears the chest of negative feelings; after the third the whole body is cleansed. But, before taking your first taste, you should once more acquaint yourself with the aroma of the tea. It has changed again.

которые символизируют ян, мужское начало. Сверху они накрываются низкими и широкими чашечками (Ча Бей), символизирующими инь, женское начало, из которых чай пьют. Вместе они образуют чайную пару.

Для того чтобы чай переместился в чашку для питья, нужно зажать Вэн Сян Бей между указательным и средним пальцами правой руки, большим прижать к ней верхнюю чашку и быстро перевернуть. Потом аккуратно приподнять оказавшуюся сверху чашку для вдыхания аромата. Чай с бульканьем перельется в нижнюю чашку.

В этот момент и выясняется, насколько гармонично состояние души у участников церемонии. Если вам удалось перелить чай из одной чашки в другую за 9 или 18 бульков — с внутренней гармонией у вас все в порядке. Если нижняя чашка «прилипла» к верхней и поднялась вместе с ней — можно загадывать желание, оно обязательно сбудется. Если вам удалось еще и крутнуть в воздухе слипшиеся чашки на 360 градусов, считайте, что вы почти Будда. В даосских монастырях так проверяли, насколько ученик продвинулся в своем духовном пути. Правда, не справившимся могли и голову отрубить.

Как бы там ни было, чашка поднята, и можно в очередной раз насладиться



Действия мастера подчинены особому ритму.  
The master's actions follow a special rhythm.

Еще один источник наслаждения церемонией — изящные движения рук мастера чая.

One further source of pleasure from the ceremony is the exquisite movements of the tea-master's hands.



62

**ATTENTION**

To better breathe in the aroma, the tea is poured into tall narrow cups (*wenxiang bei*) that symbolize the Yang, the male principle. They are covered by broad shallow cups that symbolize the Yin, the female principle, and from these the tea is drunk. Together they form a tea pair.

In order to get the tea into the drinking cup, you need to grip the *wenxiang bei* between the index and middle fingers of your right hand, press the upper cup onto it with your thumb and quickly turn the whole thing over. Then carefully raise the “fragrance cup” that is now on the top. The tea pours into the lower cup with a gugging noise.

This is the moment when we find out how harmonious the state of the participants' souls is.

If you managed to pour the tea from one cup to the other with 9 or 18 glugs, everything is fine with your inner harmony. If the lower cup sticks to the top one and is lifted with it, then you can make a wish that will definitely come true. If additionally you can turn the two cups together through 360

degrees in the air, you can reckon yourself virtually a Buddha. In Taoist monasteries they used this as a test of how far a pupil had advanced along the spiritual path.

Whatever the case, after lifting the cup, you can once again enjoy the aroma. And final, you can take your first taste.

**A LETTER FROM THE BLACK DRAGON**

One portion of tea is brewed ten or even more times. Each time the taste and aroma change. We drank 9 cups, taking 27 mouthfuls. That took over two hours. “Very often people coming to the ceremony for the first time say, ‘We’ll spend about twenty minutes with you, drink tea and be off’,” Yelena smiles. “But no-one leaves before two hours have gone by. People can simply go down inside themselves and sit in silence for an hour and a half.” ■

*Первая чашка чая, по традиции, преподносится божествам.*

*К богине Гуанинь китайцы обращаются с просьбой о рождении сына.*

*The first cup of tea is by tradition offered to the deities.*

*The Chinese seek the help of the goddess Kwan-yin for the birth of a son.*



После того как отдано должное богам, мастер чая угощает ароматным напитком гостей.

After giving the gods their due, the tea-master hands the aromatic drink to the guests.



Произведя все предписанные церемонией манипуляции с чашками и насладившись ароматом чая, можно сделать первый глоток.

63



When you have performed all the manipulations with the cups laid down in the ceremony and enjoyed the aroma of the tea, you can take your first sip.



ароматом. Можно попросить Вэн Сян Бей у соседа. Аромат в ней будет иным! И наконец, можно сделать первый глоток.

**ПИСЬМО ОТ ЧЕРНОГО ДРАКОНА**

Одна порция чая заваривается до десяти и более раз. Каждый раз меняется вкус и аромат. Мы выпили по 9 чашек, сделав 27 глотков. Заняло это более двух часов. «Очень часто впервые попавшие на церемонию говорят: мы к вам минут на двадцать, чайку попьем и пойдем, — улыбается Елена. — Но раньше чем через два часа никто не уходит. Люди могут просто углубиться в себя и полтора часа просидеть молча. Некоторые хотят зрелища, тогда мастер чайной церемонии может сыграть им на флейте или рассказать древнюю легенду». ■

*Как правило, завершается церемония, когда чай присылает участникам «письмо». Во время очередной заварки одна из чашек вдруг выпадает из чайника. Чайные мастера утверждают, что, если внимательно в нее всмотреться, можно увидеть и расшифровать обращенное к тебе, и только к тебе, послание Черного дракона.*

*As a rule the ceremony ends when the tea sends the participants a letter. During the brewing process one of the tea-leaves suddenly falls out of the pot. Tea masters claim that if you study it carefully you can spot and decipher a message from the Black Dragon addressed to you and you alone.*



Композиция с драконом — непременным атрибутом Древнего Китая — украшает интерьер чайной комнаты.  
A composition featuring a dragon — an indispensable attribute of Ancient China — adorns the interior of the tea-room.